


Palazzo PERSICETTI
CORRIDONIA Piazza del Popolo
DOMENICA 18 settembre 2011 ore 10,30



BIBLIOTECA COMUNALE
CORRIDONIA

**DeSlow
Gusti
Books** 
Disputandum

“L’IDENTITÀ ITALIANA IN CUCINA”

conferenza a cura di **Massimo Montanari**.

massimo
montanari

Il nocciolo  Editori Laterza

l'identità
italiana
in cucina

Le identità non sono iscritte nei geni di un popolo ma si costruiscono storicamente, nella dinamica quotidiana del colloquio fra uomini, esperienze, culture diverse. L'italianità della pasta, o del pomodoro o del peperoncino è fuori discussione. Ma è anche fuori discussione che la pasta, il pomodoro e il peperoncino appartengano in origine a culture diverse. E' esattamente questo il genere di identità che dobbiamo cercare nella storia alimentare e gastronomica di un'Italia che si modella come spazio di valori comuni, di saperi e di sapori condivisi.

Con la collaborazione della
BOTTEGA del LIBRO
di Macerata



Seguirà aperitivo offerto
dalla Cantina
www.villaforano.it



*Dal Paesaggio alla Vigna,
praticare la Sostenibilità.....*





Slow Food[®]
Corridonia

www.slowfoodcorridonia.it

Domenica 18 settembre 2011 ore 13,00
“L’identità italiana in cucina”

PRANZO DEGUSTAZIONE
dopo la conferenza al Persichetti
con Massimo Montanari

presso l’Osteria

“I BEATI PAOLI”

via Grazie,71 – Corridonia (MC)



Non solo combattente e patriota, ma anche buongustaio, sebbene dai gusti molto semplici. Giuseppe Garibaldi aveva i suoi piatti preferiti, che ci ha tramandato la figlia Clelia. Nei festeggiamenti per l’Unità d’Italia quindi, anche la tavola può contribuire a questa celebrazione con piatti particolari, all’insegna di un anno garibaldino con cibi semplici ma senz’altro molto appetitosi. Degusteremo da alcune **ricette garibaldine** il seguente **Menù**:

Antipasti:

Pissaladier, pizza con cipolle di Tropea, acciughe e olive
Pomodori alla garibaldina, con tonno, patate e prezzemolo

Primi:

Penne Garibaldi, con cipolla Tropea, tonno e pancetta
Garganelli alla garibaldina, con Gorgonzola dolce e piccante

Secondi:

Cotoletta alla garibaldina, con Funghi Porcini, Peperoncino di Soverano e Sottilette
Rotolo alla garibaldina, con carne di Vitello, Prosciutto crudo, Pistacchi, Mela e Uova

Dolce:

Crema di Yougurth con Visciole Sigi.

Vini Cantina VILLA FORANO (www.villaforano.it)

Prezzo per il pranzo € 25,00

Prenotazioni entro il 17 settembre ☎-(0733_43 32 35)-(333_6730041)